

|                            |  |  |
|----------------------------|--|--|
| <b>LE DUE VALLI S.R.L.</b> | ALL.5 CP-P<br>SCHEDA TECNICA PASSATA RUSTICA DI<br>POMODORO BIOLOGICO GR.500 | REV.0 ED.:1<br>Data: 04.08.2012<br>Pag : 1di 1 |
|----------------------------|--|--|

**Definizione del Prodotto:** La Passata di Pomodoro è un pomodoro passato e concentrato, confezionata in bottiglia di vetro, ottenuta con un processo di lavorazione dal pomodoro fresco del tipo tondo, **proveniente da Agricoltura Biologica**, tritato, raffinato con setaccio 3mm e concentrato.

**Uso del Prodotto:** Ingrediente base per la preparazione di sughi.

**Ingredienti** Pomodoro, sale.

**Contenitore**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| ASPETTO CONTENITORE ESTERNO | Senza difetti, pulito   |
| ASPETTO INTERNO             | Senza difetti, senza attacchi   |
| CHIUSURA / AGGRAFFATURA     | Regolare, ermetica  |
| CODIFICAZIONE               | Presente, leggibile, esatta   |
| ETICHETTATURA               | Senza difetti, esatta   |
| TIPO CONTENITORE            | Bottiglia vetro bianco con capsula di chiusura del tipo T.O. (twist off) e con mastice alimentare |

**Caratteristiche fisiche**

|                   |   |
|-------------------|---|
| PESO NETTO        | 500g - peso etichetta                       |
| RAFFINAZIONE      | Grossolana con punti neri $\leq 5$ per 100g |
| BOSTWICK          | 7-10 cm - variabile a richiesta del cliente |
| VUOTO cm Hg       | $\geq 40$                                   |
| VARIETA' POMODORO | Pomodoro tondo                              |

**Caratteristiche chimiche**

|  |   |
|--|---|
| pH                                       | 4.10 - 4.45   |
| RESIDUO OTTICO                           | 7-9   |
| SALE AGGIUNTO                            | $< 0.4\%$   |
| RAPPORTO ZUCCHERI                        | $\geq 42\%$   |
| RAPPORTO ACIDITA'                        | $\leq 9$  |
| RESIDUI DI PESTICIDI ED ANTICRITTOGAMICI | Esente - La merce viaggia con certificato di conformità rilasciato da Ente di certificazione riconosciuto dalla UE ( BIOAGRICERT) |

**Caratteristiche Microbiologiche**

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| MUFFE HOWARD        | $\leq 60$                  |
| TEST MICROBIOLOGICO | Stabile dopo 15 gg a 37° C |

**Caratteristiche Organolettiche**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| ODORE  | Tipico, caratteristico    |
| SAPORE | Gradevole, tipico, fresco |
| COLORE | Caratteristico, rosso     |

**Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g. di prodotto)**

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| ENERGIE          | Kj 127 / kcal 30 |
| PROTEINE         | 1,8 g.           |
| CARBOIDRATI      | 4,4 g.           |
| DI CUI ZUCCHERI  | 3.38g            |
| GRASSI           | 0,2 g.           |
| DI CUI SATURI    | 0.03g            |
| FIBRE ALIMENTARI | 1,8g             |
| SODIO            | 0,112g           |

**Altre informazioni**

|  |   |
|--|---|
| SHELF - LIFE CONFEZIONAMENTO             | 3 anni  |
| TEMPERATURA DI MAGAZZINO CONFEZIONAMENTO | Ambiente con T preferibilmente $< 35^{\circ}\text{C}$<br>Termo da 12 bottiglie per confezioni |
| NUMERO FARDELLI - ALTEZZA - PESO         | 12 vassoi per 7 strati.   |